

TAKASHIMAYA

2022

夏号

2022年9月30日

冷

凍

新鮮な野菜・果物を
市場にまでお届け。



食

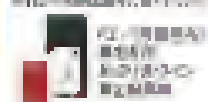
彩

通

信

REITOU SHOKUSAI TSUSHIN

野菜の宅配は
TAKASHIMAYA
食品を使用しています。



+



+



+



+



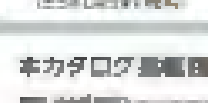
+



+



+



夏の夕暮れに、
涼やかな美味を
ご自宅で楽しむ。

10%OFF
送料無料!

本カタログ掲載商品は、高田百貨店宛でのご購入となります。高田百貨店では承っておりませんのでご了承ください。

www.takashimaya.co.jp

2022年9月30日(金)

高田百貨店
〒230-0292 東京都大田区高田1-1-1
TEL 03-3761-1111

TEL 0120-222-555

10%OFF
送料無料!

10%OFF
送料無料!

自利きが厳選した肉厚の大きな「一本うなぎ」を使用。
香ばしく焼き上げ、旨味を凝縮しました。



※※※ 四代目菊川

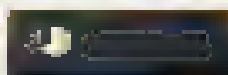
御膳・名大田（四代目菊川）
一本うなぎ焼 (190g)

税込 4,968円 送料別
お電話 0177256

●お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
0177256-0001 までお電話ください。
●お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
0177256-0001 までお電話ください。

お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
0177256-0001 までお電話ください。
●お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
0177256-0001 までお電話ください。

お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
0177256-0001 までお電話ください。



御膳・名大田（四代目菊川）
一本うなぎ焼 (190g)



鮮度の良いめかじきを使用。
軽く炙ってミディアムレアで
ご堪能ください。



御膳・名大田（四代目菊川）

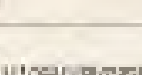
御膳・名大田（四代目菊川）
特上めかじき (中トロ)

税込 5,184円 送料別
お電話 017256

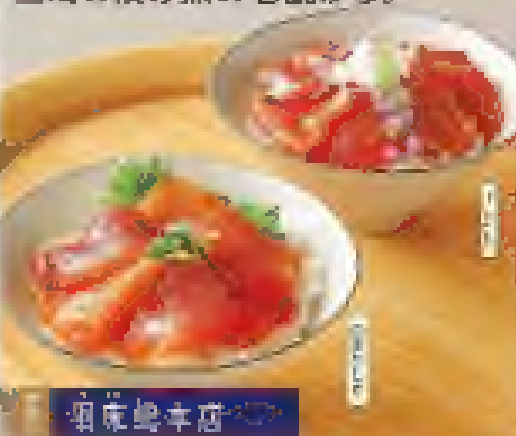
●お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
017256-0001 までお電話ください。

●お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
017256-0001 までお電話ください。

●お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
017256-0001 までお電話ください。



食べ比べも楽しいづけ丼の具を
三崎の漬け魚の老舗から。



御膳・名大田（四代目菊川）

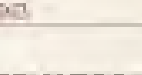
御膳・名大田（四代目菊川）
づけ丼の具 食べ比べセット

税込 4,752円 送料別
お電話 017256

●お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
017256-0001 までお電話ください。

●お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
017256-0001 までお電話ください。

●お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
017256-0001 までお電話ください。



御膳・名大田（四代目菊川）
一本うなぎ焼 (190g)

税込 4,968円 送料別
お電話 0177256

●お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
0177256-0001 までお電話ください。

●お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
0177256-0001 までお電話ください。

●お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
0177256-0001 までお電話ください。

●お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
0177256-0001 までお電話ください。

●お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
0177256-0001 までお電話ください。

●お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
0177256-0001 までお電話ください。

●お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
0177256-0001 までお電話ください。

●お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
0177256-0001 までお電話ください。

●お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
0177256-0001 までお電話ください。

●お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
0177256-0001 までお電話ください。

●お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
0177256-0001 までお電話ください。

●お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
0177256-0001 までお電話ください。

●お電話・お取り寄せは、お電話・お取り寄せ専用ダイヤル
0177256-0001 までお電話ください。

素材をいかす職人の老練から、
夏季限定の特別セット。



井上馨

神奈川・鎌倉(井上通証店)
この店柄がセブチ(セブチ)

4,968,974

■ **How to Use:** This is a simple, easy-to-use, and portable device. It is designed to be used in a variety of settings, including the home, office, and travel. It is a great tool for anyone who wants to improve their posture and reduce their risk of injury.

● 小冊子 日本經濟新聞社出版 1冊 500円 送料別
● 小冊子 日本經濟新聞社出版 1冊 500円 送料別
● 小冊子 日本經濟新聞社出版 1冊 500円 送料別

面 积 1 5 0 0 0 0



(井上彌雄店)のデリカテッセン。
關東野麥を使った4種の味わい。



311/319

(Shingye)
舞白野望のプラダンセット (16-1)

4.968-4 000000

• **Explain the importance of the following:**
 - **the importance of the following:**
 - **the importance of the following:**
 - **the importance of the following:**

お口の悪化を防ぎ、お口の健康を保つには、お口のケアが大切です。お口のケアには、お口のケアが大切です。お口のケアには、お口のケアが大切です。



サクサクのロースとネギ味噌とんかつをレンジで簡単。



市井生活

西屋(わしやん)
口一ふき子式は圖とちがひて、

電話: 9689 9689 傳真: 9689 9689
地址: 香港上環德輔道中111號

[illegible]

1. 1998年10月1日
 2. 1998年10月1日
 3. 1998年10月1日
 4. 1998年10月1日
 5. 1998年10月1日
 6. 1998年10月1日
 7. 1998年10月1日
 8. 1998年10月1日
 9. 1998年10月1日
 10. 1998年10月1日

老妇人



《明珍樓》の点心・惣菜・デザートを、
フルコース気分で堪能



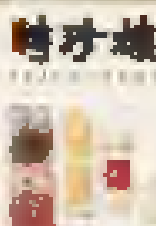
鴨子標

（昭和11年）
 原田隆太郎エッセー 読者社 1936

5,0769 2014-07-17

[illegible]

● 本產品由中國製造，售價僅為 1.99 元，是其他品牌
的 1/3 價格。● 本產品由中國製造，售價僅為 1.99 元，
是其他品牌的 1/3 價格。● 本產品由中國製造，售價
僅為 1.99 元，是其他品牌的 1/3 價格。



姓名

● 2011年11月11日

—

一、商品名称：T-3100 电话机

「お前、何で泣いてるんだ？」

2011/12/26

Abstract



母體關係をめぐってのやりとり

[illegible]

デパートの超豪華

生産にしておけることである。

これは、簡単にいうと、生産は、労働者や経営者が、労働や経営活動を通じて、社会に価値を生み出すことである。そして、この価値を生み出すことが、生産活動の本質である。

生産活動は、社会の発展を支える重要な活動であり、生産活動を通じて、社会は豊かになり、生活は向上していく。

生産活動は、労働者や経営者が、労働や経営活動を通じて、社会に価値を生み出すことである。そして、この価値を生み出すことが、生産活動の本質である。

生産活動は、社会の発展を支える重要な活動であり、生産活動を通じて、社会は豊かになり、生活は向上していく。

國産野菜を冷蔵して

[illegible]

冷血動物「チャーナリスト」・山本純子さんがお聴きです。

知事は物さばに露卓に形り

Vol 3

「冷凍のススメ」



山本 崎子 1947年

[illegible]

第3回目錄

本誌で「紹介」して下さる

名馬やシートの味など

大口吃菜并非易事

としてお客様に配慮は

できる秘訣を、冷凍品の

歴史を語り継ぐ

「紹介し出す」

名店の味、シェフの技が

お助けできるヒトが

[illegible]

◆ 2010 年 10 月 10 日

[illegible]

30117

1991年11月15日

THE UNIVERSITY OF CHICAGO



きやわいの創品が市上にある
ます。さてこの歴史の類は、
昭和十三年二月に刊行です。

昭和39年のエポック
シエラの愛した国境線

日本の車道より広く、歩道は狭い。また、歩道が車道と分離していません。歩道は車道の脇にあり、車道と歩道の間にガードレールが設置されています。歩道は車道と平行に伸び、歩道は車道の脇にあり、車道と歩道の間にガードレールが設置されています。

平付けの「ミ」は「ミ」で、日本食コ
ナリ「大」は「大」そんな食の語彙は
皆無利平。世間の事言ふよりも、
平上のみとす。

[illegible][illegible]

「図表・資料集」に掲載ください。

5



★材料は全量使用し、豆腐は絹揚げ、ピーマンは生で使います。
★豆腐は絹揚げ、ピーマンは生で使います。
★豆腐は絹揚げ、ピーマンは生で使います。

ゴーヤとレンコン入り豆あじ南蛮漬け

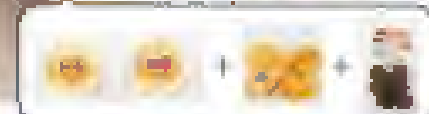
○分量 (1人分)

内巻豆腐(絹揚げ)	1/2パック	豆あじ	1パック
ゴーヤ(生)	1本(約20g)	レンコン(生)	1本
豆あじのコンニャク	1パック	大豆	1パック

○作り方

1. 豆あじ、豆腐は1cm角に切る。
2. フライパンで豆あじ、豆腐を炒め、コンニャクを加える。
3. ゴーヤ、レンコンは1cm角に切る。フライパンで炒め、豆あじと一緒に炒める。

4



★材料は全量使用し、ポテトはゆで、サモンはスモーク、マヨネーズは市販品を使用します。

★材料は全量使用し、ポテトはゆで、サモンはスモーク、マヨネーズは市販品を使用します。

スモークサーモンとアボカドのポテトサラダ

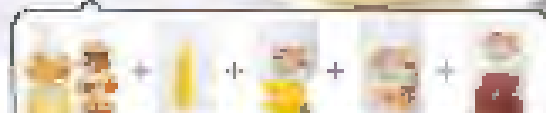
○分量 (1人分)

内巻豆腐(絹揚げ)	1/2パック	豆あじ	1パック
ゴーヤ(生)	1本(約20g)	レンコン(生)	1本
豆あじのコンニャク	1パック	大豆	1パック

○作り方

1. ポテトはゆで、サモンはスモーク、マヨネーズは市販品を使用します。
2. フライパンで豆あじ、豆腐を炒め、コンニャクを加える。
3. ゴーヤ、レンコンは1cm角に切る。フライパンで炒め、豆あじと一緒に炒める。

7



★材料は全量使用し、豆腐は絹揚げ、ピーマンは生で使います。
★豆腐は絹揚げ、ピーマンは生で使います。
★豆腐は絹揚げ、ピーマンは生で使います。

ブルスケッタ フルーツカレー風味

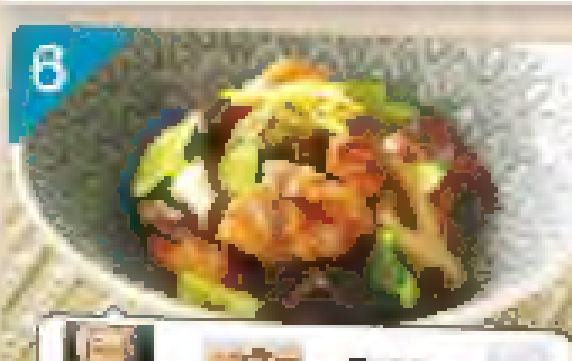
○分量 (1人分)

内巻豆腐(絹揚げ)	1/2パック	マヨネーズ	1パック
ゴーヤ(生)	1本(約20g)	レンコン(生)	1本
豆あじのコンニャク	1パック	大豆	1パック

○作り方

1. フルーツは1cm角に切る。フライパンで炒め、豆あじと一緒に炒める。
2. フライパンで豆あじ、豆腐を炒め、コンニャクを加える。
3. ゴーヤ、レンコンは1cm角に切る。フライパンで炒め、豆あじと一緒に炒める。

6



★材料は全量使用し、豆腐は絹揚げ、ピーマンは生で使います。
★豆腐は絹揚げ、ピーマンは生で使います。
★豆腐は絹揚げ、ピーマンは生で使います。

比内地鶏塩麹ときのこのレモン和え

○分量 (1人分)

内巻豆腐(絹揚げ)	1/2パック	豆あじ	1パック
ゴーヤ(生)	1本(約20g)	レンコン(生)	1本
豆あじのコンニャク	1パック	大豆	1パック

○作り方

1. 比内地鶏は塩麹で漬ける。
2. フライパンで豆あじ、豆腐を炒め、コンニャクを加える。
3. ゴーヤ、レンコンは1cm角に切る。フライパンで炒め、豆あじと一緒に炒める。

大阪(魚通系)
レンジで簡単! 焼魚多
量魚5種詰め合せ (1kg×4)
税込4,860円 送料別
お取寄せ 円17,250

■冷凍食品としてお取り扱いしております。
お召し上がりの際は、レンジで加熱してください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。

お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。
お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。
お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。



旨味豊かな
海の幸や専門店の
自慢の味。



《魚小路》西京焼き詰め合せ (1kg×4)
税込6,048円 送料別
お取寄せ 円17,550

■冷凍食品としてお取り扱いしております。
お召し上がりの際は、レンジで加熱してください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。

魚小路



《魚小路》
佃煮西京漬切り落とし (1kg×4)
税込4,644円 送料別
お取寄せ 円17,250

■冷凍食品としてお取り扱いしております。
お召し上がりの際は、レンジで加熱してください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。

魚小路



《小倉食品》
早稲科生しらたき漬 (1kg×4)
税込4,190円 送料別
お取寄せ 円17,250

■冷凍食品としてお取り扱いしております。
お召し上がりの際は、レンジで加熱してください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。

小倉食品

《小倉食品》
早稲科生しらたき漬 (1kg×4)
税込4,190円 送料別
お取寄せ 円17,250

■冷凍食品としてお取り扱いしております。
お召し上がりの際は、レンジで加熱してください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。

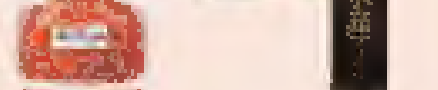


《佐藤水産》
肝いり漬 (1kg×4)
税込4,628円 送料別
お取寄せ 円17,250

■冷凍食品としてお取り扱いしております。
お召し上がりの際は、レンジで加熱してください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。

《佐藤水産》
肝いり漬 (1kg×4)
税込4,628円 送料別
お取寄せ 円17,250

■冷凍食品としてお取り扱いしております。
お召し上がりの際は、レンジで加熱してください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。



《小倉食品》
豆めに南蛮漬け (1kg×4)
税込4,082円 送料別
お取寄せ 円17,190

■冷凍食品としてお取り扱いしております。
お召し上がりの際は、レンジで加熱してください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。



小倉食品



《佐藤水産》
北海道産天然鮭の塩漬 (1kg×4)
税込4,644円 送料別
お取寄せ 円17,250

■冷凍食品としてお取り扱いしております。
お召し上がりの際は、レンジで加熱してください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。
※お召し上がりの際は、必ずお召し上がりください。

〈讃岐うどん 五右衛門〉

特選 讃岐うどん
うどん詰合せ

¥4,050円 (税込)

※ 送料別
※ 冷蔵
※ 賞味期限 1年



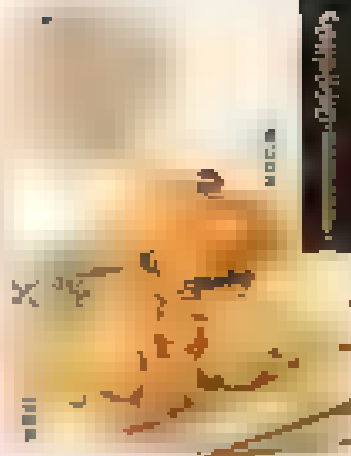
讃岐うどん 五右衛門

〈Koujiryo〉

比内地鶏塩麹酒・
醤油麹酒

¥5,400円 (税込)

※ 送料別
※ 冷蔵
※ 賞味期限 1年



比内地鶏塩麹酒・
醤油麹酒



五右衛門 肉類 (豚肉)

肉類 (豚肉)

¥4,950円 (税込)

※ 送料別
※ 冷蔵
※ 賞味期限 1年



大判 干鰯

干鰯 (干鰯)

¥4,100円 (税込)

※ 送料別
※ 冷蔵
※ 賞味期限 1年

※ 送料別

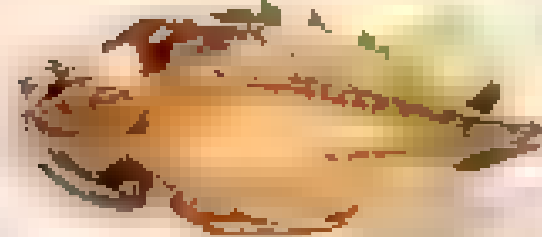


小判 干鰯

干鰯 (干鰯)

¥3,215円 (税込)

※ 送料別
※ 冷蔵
※ 賞味期限 1年



五右衛門 肉類

肉類 (豚肉)

肉類 (豚肉)

¥3,240円 (税込)

※ 送料別

※ 冷蔵

※ 賞味期限 1年



〈和匠〉

和匠 干鰯

干鰯 (干鰯)

¥5,792円 (税込)

※ 送料別

※ 冷蔵

※ 賞味期限 1年



五右衛門 肉類

※ 送料別

※ 冷蔵

※ 賞味期限 1年

※ 送料別

※ 冷蔵



100



姓名: 张明
 学号: 4389
 日期: 2023.10.27

新平先生集

2008年
 10月
 10日
 10月
 10日

生研の医学博士
山崎の國光 電
195,0767 山崎
195,0767 山崎

(名古屋ホテル) カレー
 全席禁煙 11:00~24:00
 税別5,616円 飲み放題
 付 10:00~15:00

※
 1. 当日予約 2. 11:00~15:00
 3. 16:00~24:00

※
 10,267円 飲み
 付 16:00~



名古屋ホテル

有名ホテルや
 人気店の羊食を
 自宅で簡単に



名古屋ホテル

(名古屋ホテル)
 黒毛和牛と国産豚の
 デススロー・ルキヤベツ(4人)
 税別4,644円 飲み
 付 16:00~
 1. 当日予約 2. 11:00~15:00
 3. 16:00~24:00



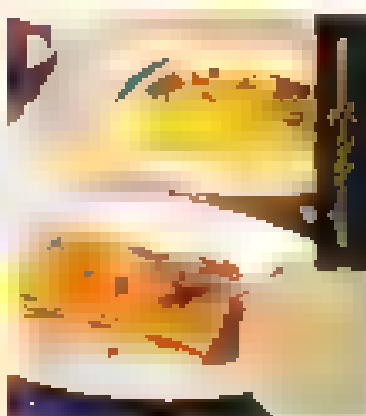
名古屋ホテル

東京/名古屋ホテル
 1. 当日予約 2. 11:00~15:00
 税別4,644円 飲み
 付 16:00~
 3. 16:00~24:00
 4. 24:00~



名古屋ホテル
 仔牛のカッパ(4人)
 税別5,400円 飲み
 付 16:00~
 1. 当日予約 2. 11:00~15:00
 3. 16:00~24:00

名古屋ホテル
 子牛のカッパ(4人)
 税別5,400円 飲み
 付 16:00~
 1. 当日予約 2. 11:00~15:00
 3. 16:00~24:00



名古屋ホテル

(名古屋ホテル)
 全席禁煙 11:00~24:00
 税別3,888円 飲み
 付 16:00~
 1. 当日予約 2. 11:00~15:00
 3. 16:00~24:00



名古屋ホテル

名古屋ホテル
 子牛のカッパ(4人)
 税別5,400円 飲み
 付 16:00~
 1. 当日予約 2. 11:00~15:00
 3. 16:00~24:00

タカノマヤオ パナール
高野屋の赤豆のパン(バーク)1個(150g)
税別 6,980円 送料込
税別 4,400円 送料込

■ 税別 6,980円 送料込
税別 4,400円 送料込



タカノマヤオ パナール

手軽に味わえる、
味わい深い
本名料理

タカノマヤオ パナール
高野屋の赤豆のパン(バーク)1個(150g)
税別 6,300円 送料込
税別 4,400円 送料込

■ 税別 6,300円 送料込
税別 4,400円 送料込



タカノマヤオ パナール

タカノマヤオ パナール
高野屋の赤豆のパン(バーク)1個(150g)
税別 6,600円 送料込
税別 4,400円 送料込

■ 税別 6,600円 送料込
税別 4,400円 送料込



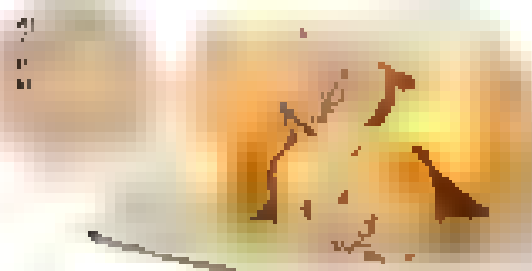
高野屋の赤豆のパン(バーク)1個(150g)
税別 4,300円 送料込
税別 4,400円 送料込

■ 税別 4,300円 送料込
税別 4,400円 送料込



タカノマヤオ パナール

作りたての味を
いつでも楽しめる
名店の冷凍パン。



タカノマヤオ パナール

高野屋の赤豆のパン(バーク)1個(150g)
税別 3,880円 送料込
税別 4,400円 送料込

■ 税別 3,880円 送料込
税別 4,400円 送料込



タカノマヤオ パナール

高野屋の赤豆のパン(バーク)1個(150g)
税別 4,300円 送料込
税別 4,400円 送料込

■ 税別 4,300円 送料込
税別 4,400円 送料込



中華街

中華街の名店や
ホテルレストランの
本格中華を賢知下。



ホテルオクラ 担々麺

ホテルオクラ 担々麺 (2人)
税別 4,968円 税込 5,405円
TEL 03-5561-1111
HP www.okura-hotel.jp



ホテルオクラ 担々麺

ホテルオクラ 担々麺 (2人)
税別 4,968円 税込 5,405円
TEL 03-5561-1111
HP www.okura-hotel.jp



横浜中華街 豊隆飯店

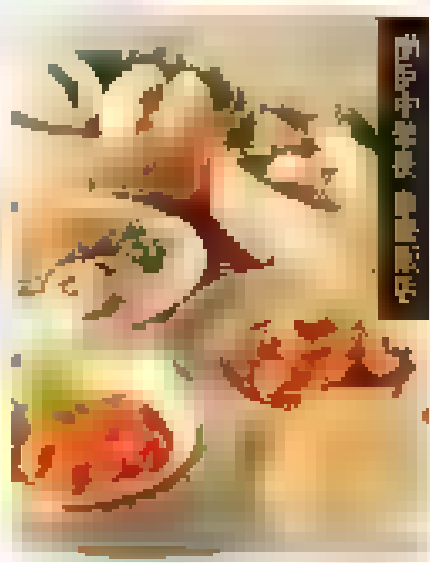
横浜中華街 豊隆飯店
点心5種 茶碗蒸 2杯
税別 3,260円 税込 3,586円
TEL 045-641-1111
HP www.horurou.co.jp



ホテルオクラ 担々麺

ホテルオクラ 担々麺 (2人)
税別 4,968円 税込 5,405円
TEL 03-5561-1111
HP www.okura-hotel.jp

横浜中華街 豊隆飯店
飲茶料理5種「フライング」
税別 7,560円 税込 8,217円
TEL 045-641-1111
HP www.horurou.co.jp



横浜中華街 豊隆飯店



横浜中華街 豊隆飯店

横浜中華街 豊隆飯店 豚肉焼売の皿
税別 3,848円 税込 4,173円
TEL 045-641-1111
HP www.horurou.co.jp

萬珍楼

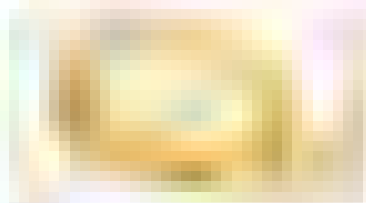


横浜中華街 中華総業よりどりちョイス

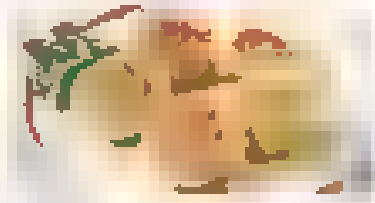


国・国の中から合計3,500円/税込以上を組み合わせ、お好みで選んでください。
 国・国の中から合計3,500円/税込以上を組み合わせ、お好みで選んでください。
 国・国の中から合計3,500円/税込以上を組み合わせ、お好みで選んでください。

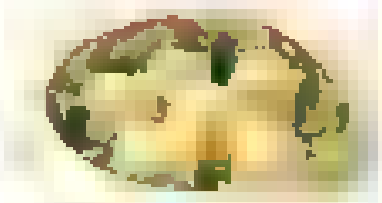
横浜中華街の名店の点心を、お好みの組み合わせで。



国産蒸入マンジュ
 10個入
 税込 100円



国産蒸入マンジュ
 10個入
 税込 800円



国産蒸入マンジュ
 10個入
 税込 1,000円



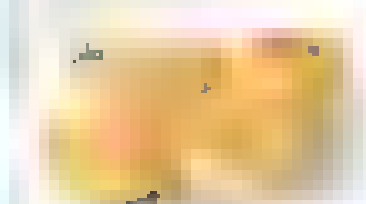
国産蒸入マンジュ
 10個入
 税込 1,000円



国産蒸入マンジュ
 10個入
 税込 900円



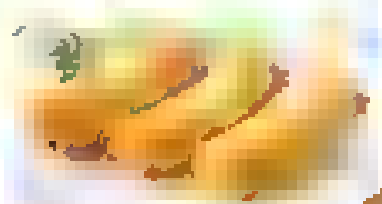
国産蒸入マンジュ
 10個入
 税込 500円



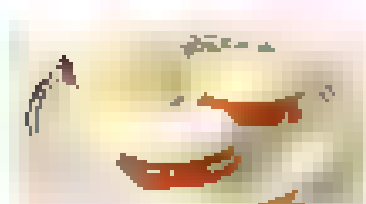
国産蒸入マンジュ
 10個入
 税込 900円



国産蒸入マンジュ
 10個入
 税込 900円



国産蒸入マンジュ
 10個入
 税込 500円



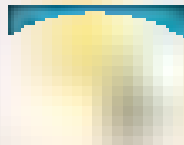
国産蒸入マンジュ
 10個入
 税込 200円



国産蒸入マンジュ
 10個入
 税込 200円



国産蒸入マンジュ
 10個入
 税込 100円



東京〈新大塚ホテル〉
 プリンのケーキ 1台
 ￥5,148円 (税別)

※ 送料別



新大塚ホテル



東京〈新大塚ホテル〉

名門ホテルや
 人気ブランドの
 アイス＆スイーツ。



新大塚ホテル

1台 ¥
 クラッパアイス＆タルト＆ブラウゼギフトセット 1セット
 ￥5,400円 (税別)

※ 送料別



※ 送料別

東京〈新大塚ホテル〉
 クラッパアイス＆タルト
 ￥5,400円 (税別)



※ 送料別



新大塚ホテル

ホテルマリーナ〈新大塚ホテル〉
 ￥3,240円 (税別)

※ 送料別

※ 送料別



新大塚ホテル

ホテルマリーナ〈新大塚ホテル〉
 ￥3,240円 (税別)

※ 送料別



※ 送料別

※ 送料別

TEL 0120-222-555

190719 50422

20

工夫を凝らした、
ひと味違う老師の和菓子。

山形老舗長栄堂



お皿長栄堂

山形 老舗 長栄堂
大吟醸「OFFICE大福」用
お皿 4.125円 (税別)
お皿 1.5円
お皿 0.5円

山形老舗長栄堂



お皿長栄堂

山形 老舗 長栄堂
大吟醸「OFFICE大福」用
お皿 4.125円 (税別)
お皿 1.5円
お皿 0.5円

山形老舗長栄堂



お皿長栄堂

山形 老舗 長栄堂
大吟醸「OFFICE大福」用
お皿 4.125円 (税別)
お皿 1.5円
お皿 0.5円

山形老舗長栄堂



お皿長栄堂

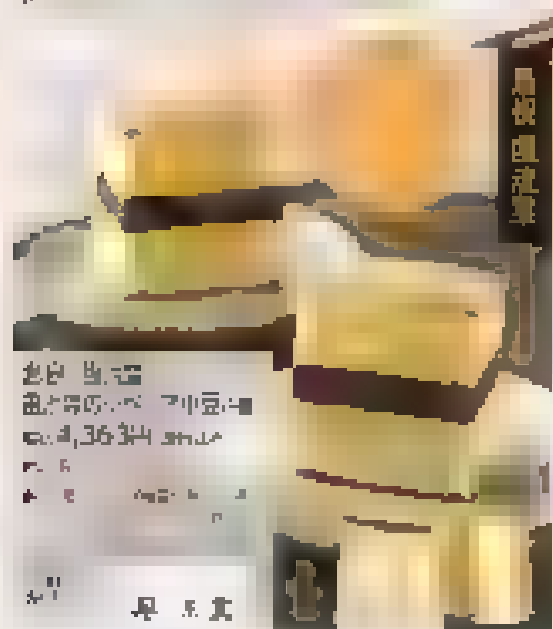
山形 老舗 長栄堂
大吟醸「OFFICE大福」用
お皿 4.125円 (税別)
お皿 1.5円
お皿 0.5円

山形老舗長栄堂



山形 老舗 長栄堂
大吟醸「OFFICE大福」用
お皿 4.125円 (税別)
お皿 1.5円
お皿 0.5円

山形老舗長栄堂

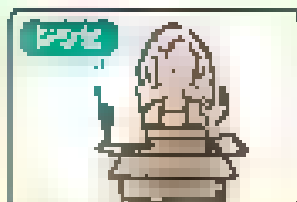


山形 老舗 長栄堂
大吟醸「OFFICE大福」用
お皿 4.125円 (税別)
お皿 1.5円
お皿 0.5円

冷凍の国産野菜 果物を使えば、 おいしいお料理がカンタンに！

冷凍の国産野菜・果物を使った簡単レシピを、ぜひお試しください。

冷凍の国産野菜・果物
を上手に活用
して、簡単
にお料理を
作ってみよう

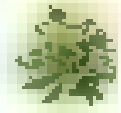


冷凍の国産野菜・果物
を上手に活用
して、簡単
にお料理を
作ってみよう

「冷凍」の国産野菜・果物、スマホやタブレット端末で
レシピの検索・レシピの作成・レシピの保存・レシピの共有



冷凍野菜と果物を上手に使う。
夏のアイデアレシピ4選



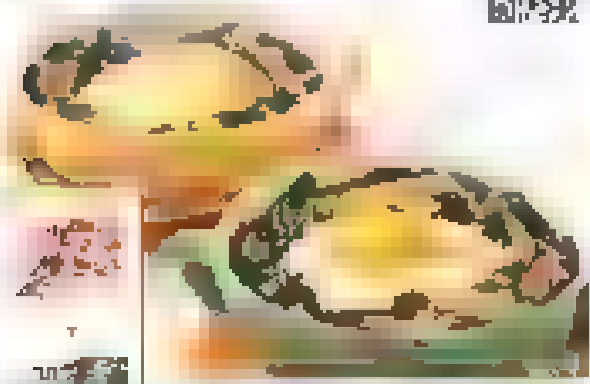
冷凍の国産野菜・果物
http://youtu.be/7mGpH5j1p

Menu 2



冷凍の国産野菜・果物
http://youtu.be/7mGpH5j1p

Menu 1



冷凍の国産野菜・果物
http://youtu.be/7mGpH5j1p



冷凍の国産野菜・果物
http://youtu.be/7mGpH5j1p

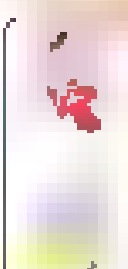
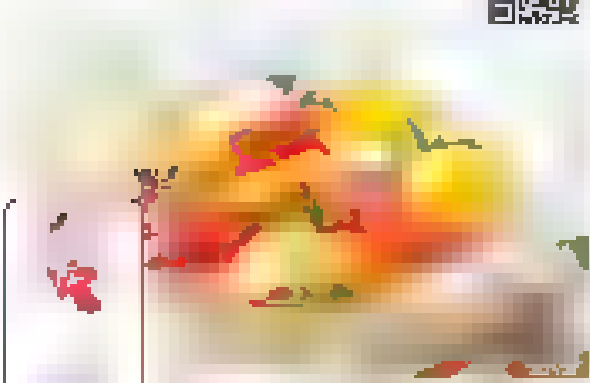
冷凍の国産野菜・果物
http://youtu.be/7mGpH5j1p

Menu 4



冷凍の国産野菜・果物
http://youtu.be/7mGpH5j1p

Menu 3



冷凍の国産野菜・果物
http://youtu.be/7mGpH5j1p



冷凍の国産野菜・果物
http://youtu.be/7mGpH5j1p

■ 1997年10月1日施行
 1997年10月1日施行

■虎座鸟架鼓G16
E1-294H

Figure 1

■ 555-2-2100
Mx 6120

החלטה

同 下 同 上 同 下 同 上

● 山崎キタノ 2100円
● 750円

[illegible]

冷凍野菜

よりどり:3,000円* 税別

● 2014 年 12 月 1 日起

[illegible]

空耳で読めるかな
まーのりかを料理
まーのりかを料理

2017年7月1日 星期三 晴

●五五入部 75
●六六二四

[illegible]

図14 図13の「ほろ」を「ろ」に修正
449頁

旬の果物を贅沢に盛りつけた
お菓子です。お菓子も、お菓子も、
お菓子も、お菓子も、お菓子も、

国産果物入 100g
税込449円

●内容量 100g
●賞味期限 2024.05.31まで



国産の果物を贅沢に盛りつけた
お菓子です。お菓子も、お菓子も、
お菓子も、お菓子も、お菓子も、

国産果物入 100g
税込689円

●内容量 100g
●賞味期限 2024.05.31まで



旬の果物を贅沢に盛りつけた
お菓子です。お菓子も、お菓子も、
お菓子も、お菓子も、お菓子も、

国産果物入 100g
税込596円

●内容量 100g
●賞味期限 2024.05.31まで



国産の果物を贅沢に盛りつけた
お菓子です。お菓子も、お菓子も、
お菓子も、お菓子も、お菓子も、

国産果物入 100g
税込449円

●内容量 100g
●賞味期限 2024.05.31まで



国産の果物を贅沢に盛りつけた
お菓子です。お菓子も、お菓子も、
お菓子も、お菓子も、お菓子も、

国産果物入 100g
税込529円

●内容量 100g
●賞味期限 2024.05.31まで



国産の果物を贅沢に盛りつけた
お菓子です。お菓子も、お菓子も、
お菓子も、お菓子も、お菓子も、

国産果物入 100g
税込371円

●内容量 100g
●賞味期限 2024.05.31まで



国産の果物を贅沢に盛りつけた
お菓子です。お菓子も、お菓子も、
お菓子も、お菓子も、お菓子も、

国産果物入 100g
税込554円

●内容量 100g
●賞味期限 2024.05.31まで



国産の果物を贅沢に盛りつけた
お菓子です。お菓子も、お菓子も、
お菓子も、お菓子も、お菓子も、

国産果物入 100g
税込457円

●内容量 100g
●賞味期限 2024.05.31まで



● 2010年12月10日，中国首座自主设计、自主建造的30万千瓦核电机组在山东荣成荣成核电站并网发电。

田原和厚 孔力 (100%)
M. 3674



冷凍果物

※24～27の市調票を、厚紙から
合計3,000円(税込)以上Tで申し込みください。

より2013.000円

10:55 AM

1. 在“数据”菜单下，选择“数据有效性”，在弹出的“数据有效性”对话框中，选择“数据源”选项卡，在“数据源”列表框中，单击“数据源”按钮，在弹出的“数据源”对话框中，选择“数据源”列表框中的“数据源”，单击“确定”按钮。

4. 計算機・ソフトウェア・ハードウェア

今更に、その「**政治的**」な側面を、
 その「**政治的**」な側面から見てみる。



圖書在版編目(CIP)數據

■メロニステイブ15kg
¥345円

- **Pharmacokinetics** (PK) is the study of the time course of the concentration of a drug in the body.
- **Pharmacodynamics** (PD) is the study of the relationship between the concentration of a drug in the body and its effect.

2007-04-23 11:51:42
2007-04-23 11:51:42

■パインステイアワ(52)
1993年4月4日採

Figure 1



가격 3,200원

- 100% 천연 감자
- 100% 천연 옥수수



● 研究の概要

54815

■ 4월 4일 : 10월 10일 - 10월 10일

7月23日，在小山莊舉行，
由劉少奇主持，參加者有：

■国産いちじく100%
No.36201

■ 2000年10月1日

解法二：由题知， $\frac{1}{x} = \frac{1}{y} + \frac{1}{z}$ ，即 $x = \frac{yz}{y+z}$ 。

田代野早生ブルーベリー→100g
¥629円

■ 1997年12月1日
 ■ 1997年12月1日

2017年10月1日
2017年10月1日

■キウイ (100g)
4479円

- 1. Introduction
- 2. Theoretical Framework
- 3. Methodology



マンゴー(100g)
¥374

$\frac{1}{2} \times 10 = 5$

725-1000
H.3749

- 1990年10月1日
- 1990年10月1日
- 1990年10月1日

